

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2025年02月23日(日) ～ 2025年03月01日(土)

	2月23日(日)	2月24日(月)	2月25日(火)	2月26日(水)	2月27日(木)	2月28日(金)	3月1日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○目玉焼き ○キャベツとツタの和え物 ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○揚げ出し豆腐の甘辛煮 ○チンゲン菜のお浸し ○のり佃煮 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○肉団子 ○刻昆布の炒め煮 ○さくら漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○大根と竹輪の煮物 ○たくあん漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○豆腐とひじきの炒り煮 ○たいみそ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○キャベツとベーコンのソテー ○青かつば漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○三色いなりの煮物 ○ほうれん草のお浸し ○ふりかけ ○牛乳
昼 食	○米飯 ○サバの塩焼き ○じゃが芋のスープ煮 ○パイン缶 ○やわらかクッキー	○米飯 ○豚肉のケチャップ炒め ○大根和風サラダ ○マンゴープリン ○ココアワッフル	○米飯 ○竹のちゃんちゃん焼き ○かぼちゃの甘煮 ○白桃缶 ○やわらかおかき	○米飯 ○豚肉の卵とじ煮 ○温奴 ○ヨーグルトソースがけ ○ドームケーキ	○米飯 ○サバの塩焼き ○レタスとコーンサラダ ○パイン缶 ○マドレーヌ	○米飯 ○豚肉のキムチ炒め ○かぶの酢の物 ○ぶどうムース ○どらやき	○米飯 ○炒り鶏 ○浅漬け(胡瓜・生姜) ○黄桃缶 ○やわらかおかき
夕 食	○米飯 ○煮込みハンバーグ ○彩りサラダ ○ぶどうジュース	○米飯 ○ほっけのみりん焼き ○春菊のごまマヨ和え ○金時豆	○米飯 ○鶏肉の香味ソース ○昆布茶和え ○乳酸菌飲料	○米飯 ○ほっけの七味焼き ○春雨の中華サラダ ○ザーサイ	○米飯 ○肉豆腐 ○マカロニサラダ ○つぼ漬け	○米飯 ○アジみりん焼き ○高野と枝豆の卵とじ ○野菜ジュース	○米飯 ○竹のごましょうゆ焼き ○大根のピリ辛炒め ○五目煮
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1543 kcal [タンパク質] 58.4 g [脂 質] 47.9 g [炭水化物] 231.6 g [塩 分] 6.8 g	[エネルギー] 1599 kcal [タンパク質] 55.4 g [脂 質] 49.2 g [炭水化物] 242.2 g [塩 分] 7.1 g	[エネルギー] 1372 kcal [タンパク質] 56.9 g [脂 質] 29.6 g [炭水化物] 226.0 g [塩 分] 7.2 g	[エネルギー] 1499 kcal [タンパク質] 57.1 g [脂 質] 40.8 g [炭水化物] 229.7 g [塩 分] 7.9 g	[エネルギー] 1629 kcal [タンパク質] 60.5 g [脂 質] 54.2 g [炭水化物] 231.7 g [塩 分] 6.9 g	[エネルギー] 1597 kcal [タンパク質] 64.0 g [脂 質] 47.4 g [炭水化物] 236.6 g [塩 分] 7.2 g	[エネルギー] 1358 kcal [タンパク質] 60.4 g [脂 質] 33.6 g [炭水化物] 211.1 g [塩 分] 6.9 g

* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承ください。

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2025年03月02日(日) ～ 2025年03月08日(土)

	3月2日(日)	3月3日(月)	3月4日(火)	3月5日(水)	3月6日(木)	3月7日(金)	3月8日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○ひきないり ○つぼ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○豆腐とひじきの炒り煮 ○とろろ芋 ○たくあん漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○スクランブルエッグ ○ホウレン草のバターソテー ○しば漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○じゃが芋のそぼろ煮 ○ソーセージと野菜のソテー ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○金平ごぼう ○さくら漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○鯖の照り焼き ○根菜の煮物 ○つぼ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○切干大根と高野の煮物 ○キャベツのおかか和え ○青かっぱ漬け ○牛乳
昼 食	○米飯 ○豚肉のケチャップ炒め ○グリーンサラダ ○カクテルゼリー ○バームクーヘン	○かにちらし ○清汁 ○大根のゆず酢漬け ○杏仁豆腐 ○★ひな祭りメニュー★ ○季節の和菓子	○米飯 ○鶏の唐揚げ ○生揚げの煮びたし ○白桃缶 ○ドームケーキ	○米飯 ○ホキ味噌漬け焼き ○根菜の煮物 ○パイ缶 ○ココアワッフル	○米飯 ○豚肉のオイスター炒め ○大根のゆず酢漬け ○ヨーグルトソースがけ ○やわらかおかき	○カレーライス ○*福神漬 ○コールスローサラダ ○みかん缶 ○人形焼	○米飯 ○かれいの磯辺焼き ○ポテトサラダ ○いちごムース ○やわらかクッキー
夕 食	○米飯 ○ほっけの塩焼き ○じゃが芋のコンソメ煮 ○金時豆	○えびピラフ ○シュウマイ ○かにかまサラダ ○乳酸菌飲料	○米飯 ○たらちり風 ○カブの浅漬け ○野菜ジュース	○米飯 ○かに玉 ○温奴 ○白菜もみ漬け	○米飯 ○さばのピリ辛漬け焼き ○じゃが芋の煮物 ○金時豆	○米飯 ○エビ団子チリ風卵炒め ○ほうれん草のゴマ和え ○高菜漬	○米飯 ○八宝菜 ○シーザーサラダ ○ザーサイ
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1644 kcal [タンパク質] 60.0 g [脂 質] 51.6 g [炭水化物] 244.5 g [塩 分] 6.0 g	[エネルギー] 1490 kcal [タンパク質] 48.2 g [脂 質] 33.1 g [炭水化物] 255.2 g [塩 分] 8.3 g	[エネルギー] 1516 kcal [タンパク質] 51.8 g [脂 質] 41.4 g [炭水化物] 240.3 g [塩 分] 7.8 g	[エネルギー] 1419 kcal [タンパク質] 52.5 g [脂 質] 31.1 g [炭水化物] 237.4 g [塩 分] 7.1 g	[エネルギー] 1588 kcal [タンパク質] 61.1 g [脂 質] 49.1 g [炭水化物] 235.3 g [塩 分] 6.1 g	[エネルギー] 1564 kcal [タンパク質] 49.3 g [脂 質] 48.1 g [炭水化物] 240.5 g [塩 分] 8.8 g	[エネルギー] 1428 kcal [タンパク質] 47.1 g [脂 質] 45.1 g [炭水化物] 214.4 g [塩 分] 7.3 g

* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承ください。

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2025年03月09日(日) ～ 2025年03月15日(土)

	3月9日(日)	3月10日(月)	3月11日(火)	3月12日(水)	3月13日(木)	3月14日(金)	3月15日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○白菜のクリーム煮 ○温野菜サラダ ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○刻昆布の炒め煮 ○金時豆 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○たらの煮つけ ○小松菜の味噌マヨ和え ○しそ昆布 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○肉団子 ○もやしカレーソテー ○たくあん漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○豆腐のふんわり天 ○ほうれん草胡麻和え ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○ジャーマンポテト ○青かつば漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○目玉焼き ○生揚げの煮びたし ○のり佃煮 ○牛乳
昼 食	○米飯 ○グリルドチキントマトス ○辛子和え ○キウイフルーツ ○メープルパンケーキ	○米飯 ○たらのマヨネーズ焼き ○ブロッコリーかにかまサダ ○フルーツカクテル ○ドームケーキ	○かつカレーライス ○*福神漬 ○コールスローサラダ ○ぶどうムース ○★複式献立の日★ ○カレーうどん ○やわらか大福	○米飯 ○豚肉のケチャップ炒め ○もやしの辛子和え ○白桃缶 ○焼きドーナツ	○米飯 ○シチュー ○サラダ ○みかん缶 ○マドレーヌ	○親子丼 ○みそ汁 ○白菜とわかめの和え物 ○りんごムース ○★複式献立の日★ ○焼きそば ○ワッフル	○米飯 ○厚揚げの生姜そぼろ煮 ○酢の物 ○マンゴープリン ○どらやき
夕 食	○米飯 ○ほっけの塩焼き ○揚げなすのポン酢和え ○ぶどうジュース	○米飯 ○鶏肉の香味ソース ○しらすおろし ○豆昆布	○米飯 ○あじの唐揚げ野菜あん ○洋風玉子焼き ○くるみ和え	○チャーハン ○シュウマイ ○温野菜サラダ ○野菜ジュース	○米飯 ○かに豆腐 ○刻昆布の炒め煮 ○胡瓜とみょうが和え	○米飯 ○回鍋肉 ○温奴 ○高菜漬け	○米飯 ○竹の辛子醤油焼き ○根菜の含め煮 ○オクラの梅和え
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1421 kcal [タンパク質] 52.4 g [脂 質] 38.3 g [炭水化物] 225.0 g [塩 分] 5.2 g	[エネルギー] 1596 kcal [タンパク質] 69.0 g [脂 質] 40.1 g [炭水化物] 231.7 g [塩 分] 6.2 g	[エネルギー] 2117 kcal [タンパク質] 74.6 g [脂 質] 67.7 g [炭水化物] 315.5 g [塩 分] 12.2 g	[エネルギー] 1704 kcal [タンパク質] 57.6 g [脂 質] 56.7 g [炭水化物] 231.6 g [塩 分] 6.9 g	[エネルギー] 1438 kcal [タンパク質] 51.0 g [脂 質] 32.3 g [炭水化物] 247.4 g [塩 分] 8.5 g	[エネルギー] 2039 kcal [タンパク質] 81.4 g [脂 質] 64.4 g [炭水化物] 298.8 g [塩 分] 12.5 g	[エネルギー] 1588 kcal [タンパク質] 63.5 g [脂 質] 37.5 g [炭水化物] 255.3 g [塩 分] 6.5 g

* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承ください。

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2025年03月16日(日) ～ 2025年03月22日(土)

	3月16日(日)	3月17日(月)	3月18日(火)	3月19日(水)	3月20日(木)	3月21日(金)	3月22日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○ツナじゃが ○キャベツとハム和え ○さくら漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○三色いなりの煮物 ○ほうれん草のお浸し ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○ひきないうり ○つぼ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○豆腐とひじきの炒り煮 ○とろろ芋 ○たくあん漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○スクランブルエッグ ○ホウレン草のバターソテー ○しば漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○じゃが芋のそぼろ煮 ○ソーセージと野菜のソテー ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○金平ごぼう ○さくら漬け ○牛乳
昼 食	○米飯 ○豚肉となすの炒め煮 ○ポテトサラダ ○洋なし缶 ○クレープ	○米飯 ○おろし煮魚 ○チーズポテトサラダ ○黄桃缶 ○やわらかおかき	○米飯 ○豚肉のごま味噌炒め ○カリフラワーのマリネ ○パイン缶 ○バームクーヘン	○米飯 ○あじの梅煮 ○じゃが芋の煮物 ○杏仁豆腐 ○やわらかクッキー	○米飯 ○鮭のマリネ ○筑前煮 ○いちごムース ○ドームケーキ	○米飯 ○★お楽しみコロッケ★ ○大根サラダ ○バナナヨーグルト ○ココアワッフル	○米飯 ○鶏肉のガリバタ炒め ○キャベツとツナの和え物 ○白桃缶 ○やわらかおかき
夕 食	○米飯 ○おでん ○キャベツの塩炒め ○野菜ジュース	○かにピラフ ○じゃが芋ベーコン蒸し ○レタスとコーンサラダ ○乳酸菌飲料	○米飯 ○サバのカレー焼き ○スパゲッティサラダ ○ザーサイ	○米飯 ○豚肉のキムチ炒め ○胡瓜のしその実漬け ○洋なし缶	○米飯 ○肉団子クリーム煮 ○五目煮 ○もずくの酢の物	○米飯 ○親子煮 ○白菜と若芽の生姜あえ ○しそ昆布	○米飯 ○エビ団子チリ風卵炒め ○野菜サラダ ○高菜漬け
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1543 kcal [タンパク質] 45.4 g [脂 質] 57.9 g [炭水化物] 221.2 g [塩 分] 7.6 g	[エネルギー] 1340 kcal [タンパク質] 48.0 g [脂 質] 31.3 g [炭水化物] 223.8 g [塩 分] 7.3 g	[エネルギー] 1803 kcal [タンパク質] 58.6 g [脂 質] 76.9 g [炭水化物] 227.7 g [塩 分] 6.4 g	[エネルギー] 1441 kcal [タンパク質] 50.3 g [脂 質] 40.0 g [炭水化物] 225.2 g [塩 分] 7.9 g	[エネルギー] 1717 kcal [タンパク質] 62.4 g [脂 質] 59.0 g [炭水化物] 241.2 g [塩 分] 8.1 g	[エネルギー] 1465 kcal [タンパク質] 50.2 g [脂 質] 39.6 g [炭水化物] 233.8 g [塩 分] 6.7 g	[エネルギー] 1403 kcal [タンパク質] 60.4 g [脂 質] 35.4 g [炭水化物] 219.1 g [塩 分] 5.0 g

* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承ください。

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2025年03月23日(日) ～ 2025年03月29日(土)

	3月23日(日)	3月24日(月)	3月25日(火)	3月26日(水)	3月27日(木)	3月28日(金)	3月29日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○鯖の照り焼き ○根菜の煮物 ○つぼ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○切干大根と高野の煮物 ○キャベツのおかか和え ○青かっぱ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○白菜のクリーム煮 ○温野菜サラダ ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○刻昆布の炒め煮 ○金時豆 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○たらこの煮つけ ○小松菜の味噌マヨ和え ○しそ昆布 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○肉団子 ○もやしカレーソーテー ○たくあん漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○豆腐のふんわり天 ○ほうれん草胡麻和え ○ふりかけ ○牛乳
昼 食	○米飯 ○鶏肉のハーブ焼き ○かぶのあんかけ ○オレンジ ○人形焼	○米飯 ○かに玉 ○浅漬け(胡瓜・生姜) ○フルーツカクテル ○やわらかクッキー	○米飯 ○鮭のムニエルタル添え ○車麩の煮物 ○マンゴープリン ○メープルパンケーキ	○米飯 ○煮込みハンバーグ ○野菜サラダ ○黄桃缶 ○ドームケーキ	○米飯 ○すき焼き風煮 ○温泉卵 ○パイナップル ○やわらか大福	○米飯 ○鶏肉のさっぱり煮 ○彩りサラダ ○カクテルゼリー ○焼きドーナツ	○米飯 ○ほっけのみりん焼き ○さつまいもサラダ ○杏仁豆腐 ○マドレーヌ
夕 食	○米飯 ○ほっけの塩焼き ○白菜の炒め物 ○もやしのナムル	○カレーライス ○*福神漬 ○コールスローサラダ ○乳酸菌飲料	○米飯 ○豚肉の塩麹炒め ○揚げなすのみそがけ ○キャベツのもみ漬け	○チャーハン ○シュウマイ ○マリネサラダ ○ぶどうジュース	○米飯 ○あじの南蛮漬け ○酢の物 ○うぐいす豆	○米飯 ○おろし煮魚 ○オクラとツナの和え物 ○しそ昆布	○米飯 ○豚肉の生姜炒め ○うの花 ○ピーナツ和え
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1338 kcal [タンパク質] 60.7 g [脂 質] 23.8 g [炭水化物] 223.8 g [塩 分] 6.7 g	[エネルギー] 1403 kcal [タンパク質] 41.0 g [脂 質] 39.0 g [炭水化物] 214.8 g [塩 分] 8.3 g	[エネルギー] 1721 kcal [タンパク質] 61.4 g [脂 質] 62.0 g [炭水化物] 232.8 g [塩 分] 7.2 g	[エネルギー] 1795 kcal [タンパク質] 60.6 g [脂 質] 56.8 g [炭水化物] 265.1 g [塩 分] 6.9 g	[エネルギー] 1595 kcal [タンパク質] 61.4 g [脂 質] 42.9 g [炭水化物] 242.3 g [塩 分] 6.9 g	[エネルギー] 1446 kcal [タンパク質] 66.9 g [脂 質] 25.8 g [炭水化物] 226.5 g [塩 分] 6.9 g	[エネルギー] 1646 kcal [タンパク質] 55.5 g [脂 質] 49.7 g [炭水化物] 250.0 g [塩 分] 6.7 g

* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承ください。

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2025年03月30日(日) ～ 2025年04月05日(土)

	3月30日(日)	3月31日(月)	4月1日(火)	4月2日(水)	4月3日(木)	4月4日(金)	4月5日(土)
朝 食	○米飯 ○清汁 ○納豆 ○ジャーマンポテト ○青かっぱ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○目玉焼き ○生揚げの煮びたし ○のり佃煮 ○牛乳					
昼 食	○米飯 ○あじの南蛮漬け ○胡瓜とかかの酢の物 ○みかんムース ○ワッフル	○米飯 ○豚肉のキムチ炒め ○野菜サラダ ○ヨーグルトソースかけ ○どらやき					
夕 食	○米飯 ○エビ団子チリ風卵炒め ○里芋のうま煮 ○豆昆布	○米飯 ○かに豆腐 ○ほうれん草わさび和え ○さくら漬け					
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1554 kcal [タンパク質] 63.4 g [脂 質] 38.6 g [炭水化物] 244.4 g [塩 分] 7.3 g	[エネルギー] 1559 kcal [タンパク質] 56.6 g [脂 質] 46.5 g [炭水化物] 234.1 g [塩 分] 8.3 g	[エネルギー] 0 kcal [タンパク質] 0 g [脂 質] 0 g [炭水化物] 0 g [塩 分] 0 g	[エネルギー] 0 kcal [タンパク質] 0 g [脂 質] 0 g [炭水化物] 0 g [塩 分] 0 g	[エネルギー] 0 kcal [タンパク質] 0 g [脂 質] 0 g [炭水化物] 0 g [塩 分] 0 g	[エネルギー] 0 kcal [タンパク質] 0 g [脂 質] 0 g [炭水化物] 0 g [塩 分] 0 g	[エネルギー] 0 kcal [タンパク質] 0 g [脂 質] 0 g [炭水化物] 0 g [塩 分] 0 g

* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。